

## SO GRILLEN SIE DAS FLEISCH IHRES LEBENS

aktualisiert am 03.07.2014, 9:31 Uhr | A. Jäger

**Sommerzeit ist Grillzeit - und Männer mit Geschmack legen sich einen Premium-Grill zu. Mittlerweile gibt es sogar Geräte für zuhause, die an die New Yorker Steakhouse-Qualität herankommen. Ganz neu ist der "Beefeer". wanted.de hat sich bei einem Experten Rat geholt, worauf es wirklich ankommt beim Steak Ihres Lebens.**



Mit Premium-Grills gelingt Ihr Fleisch perfekt (Quelle: Thinkstock by Getty-Images)



wanted.de hat sich beim Premium-Anbieter Otto-Gourmet erkundigt, auf welchen Grill ein Experte sein Premium-Grillfleisch legen würde. Das Ergebnis: Mit jedem Grill kann das perfekte Steak gelingen, man muss nur wissen, welche Bedürfnisse befriedigt werden sollen.

### Vorab Bedürfnisse klären

Nils Jorra aus dem Experten-Team von Otto-Gourmet ist gelernter Koch, der in diversen Sterne-Restaurants gearbeitet hat. Er weiß, wie wichtig es ist, vor dem Besuch eines Fachgeschäfts für sich folgende Fragen zu klären: Für wie viele Gäste und wie oft grille ich in der Regel, wo steht der Grill und wo will ich grillen? Nutze ich das Gerät das ganze Jahr? Mache ich auch Beilagen und wenn ja welche?

In erster Linie sollten Sie sich aber fragen, ob es ein Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill werden soll. >>

Für den praktischen Spontangriller, der aber die Flamme liebt, sei Gas stark im Vorteil, sagt Nils Jorra. Der Vorteil des Gasgrills liegt klar auf der Hand: Die Hitze ist sofort da, ohne vorher Kohle zum Glühen bringen zu müssen. Dafür entfällt jedoch auch das Raucharoma. "Holzkohle ist was für den technisch eher puristischen Griller, rein von der Aromatik muss man jedoch sagen das eine minimal höhere Temperatur der einzige Unterschied zu Gas oder Stromkabel ist", weiß Experte Jorra. Allerdings ist die Holzkohle-Variante am schwersten zu reinigen und besonders windempfindlich.

### WEITERE GOURMET-THEMEN:

- Grillen wie ein Champion
- Grillpapst lobt Schwenkgrill
- So grillen die Anderen
- So erkennen Sie gutes Fleisch

Der Koch schätzt Elektro-Grills mittlerweile in vielerlei Hinsicht mit Gasgeräten gleichauf, lediglich in der Größenwahl sei der Käufer noch eingeschränkt. Von echten Grill-Veteranen wird der Elektrogrill also zu unrecht belächelt. Der eingeschränkten Größe stehen folgende Vorzüge entgegen: Drinnen verwendbar, vergleichsweise günstig und einfach zu reinigen.

Welche Temperatur ein Grill erreichen sollte, richtet sich natürlich nach dem Grillgut. Denn auch Exotisches kommt auf den Rost. >>

"Ein richtig dickes Steak empfehle ich nicht zu heiß anzugrillen", empfiehlt Jorra, "das Fleisch benötigt immer etwas Zeit, um die Temperatur aufzunehmen und in den Fleischkern zu transportieren." Wer jedoch lediglich Röstaromen aufbringen möchte, sind rein von der Temperatur nach oben keine Grenzen gesetzt. So gibt es in Deutschland neu auf dem Markt den "Beefeer", der wie die US-Steakhäuser Temperaturen über 800 Grad erreicht. In der Größe einer hochwertigeren Kaffeemaschine (40cm x 23,2 cm x 47 cm) ist der "Beefeer" sozusagen der klassische "Steakhouse-Boiler" für Zuhause. Der Hersteller nennt Grillen damit "Beefen". Damit grillen Sie wie ein Champion.

### Steakhouse-Qualität in Deutschland

Drei Tüftler aus Deutschland haben das Gerät entwickelt, um die Steakhouse-Qualität auch in der Heimat zu erreichen. Nils Jorra kennt und schätzt das Original seit Jahren. "Das Ergebnis von dieser Art Grill ist einzigartig, sollte jeder mal gegessen haben", schwärmt der Koch von den Original-Boilern. Durch die 800 Grad Oberhitze wird die sogenannte Maillard-Reaktion hervorgerufen. Diese ist verantwortlich dafür, dass das Fleisch bräunt, sich Röstaromen bilden und zudem eine knusprige Kruste entsteht.

Wichtiger jedoch als extreme Temperaturen ist laut Nils Jorra ein präzises Kerntemperatur-Messgerät, um den Gargrad immer im Auge zu behalten und möglichen Überraschungen vorzubeugen. Gerade bei der Zubereitung von trocken gereiftem Fleisch (Dry Aged) sollten Hobby-Griller beachten, dass durch den Reifevorgang der Faser bereits viel Wasser verloren gegangen ist. "Die Fleischfaser ist daher schon etwas fester und der Gargrad sollte eher bei medium-rare liegen", empfiehlt der gelernte Koch. Einen besonderen Grill extra für Dry Aged Beef hält er jedoch für übertrieben.

Natürlich haben wir uns auch im Markt nach den interessantesten Modellen umgeschaut - und vom Smoker bis zum Kugelgrill die Top-Modelle für Sie aufgelistet.

---

	<b>MAHJONG MAL ANDERS</b> Schalten Sie einige Minuten ab, und spielen Sie unser Gentlemen Mahjong. [Zum Mahjong-Spiel]
---	--

---

Quelle: [A Böner wanted.de](#)